



Vanillesauce

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	10 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V6000 ab 2021

mit Vacuisine gegart

Vanillesauce

150 ml Rahm
150 ml Milch
1 Ei
1 Eigelb
1 TL Maisstärke
50 g Zucker
½ TL Vanillemark

Vanillesauce

Alle Zutaten in einem Messbecher gut verrühren, in den Vakuierbeutel füllen. Beutel gemäss Bedienungsanleitung vakuumieren und auf einem gelochten Edelstahlblech mit Vacuisine 84 °C während 30 Minuten dämpfen.

Beutel nach dem Dämpfen gut schütteln. Sauce warm oder kalt servieren.

Garschritte

Vacuisine 84 °C während 30 Min.

Zubehör

Vakuierbeutel
Edelstahlblech gelocht

